

# Brotsuppe mit Shiitakepilzen



Brotsuppe mit Shiitakepilzen mit Schnittlauch garniert

Eigentlich wird Brotsuppe mit vertrocknetem Schwarzbrot zubereitet. Ich hatte allerdings nur zwei vertrocknete Mohnbrötchen und eine Schrippe zur Verfügung. Aber auch damit lässt sich eine leckere Brotsuppe zubereiten. Das Rezept ist für zwei Personen.

## Zutaten:

- 3 Schrippen
- eine Handvoll getrocknete Shiitakepilze
- 1 Wurzel
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
  
- 1 l Gemüsefond
- 100 ml Sahne

- 1 Schuss Balsamico di Crema bianco
- 2 Eigelb
  
- 2 TL Oregano
- Salz
- Pfeffer
- Butter
  
- Schnittlauch

**Vorbereitungszeit:** 2 Stdn. | **Zubereitungszeit:** 30 Min.

Zerkleinern Sie die vertrockneten Schrippen mit einem Brotmesser in kleine Stücke und weichen sie in einer Schüssel mit ausreichend Wasser für ca. 2 Stunden ein. Geben Sie eine Handvoll getrocknete Shiitakepilze mit etwas Wasser in eine kleine Schüssel und weichen sie ebenso lang ein.

Danach nehmen Sie die Shiitakepilze aus dem Einweichwasser und braten sie in einer kleinen Pfanne in Butter an. Dann salzen und pfeffern. Warm stellen.

Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie und die Wurzel und Lauchzwiebeln klein. In einem großen Topf Butter erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Geben Sie auch die Lorbeerblätter dazu. Das Ganze 10–15 Minuten ein wenig anbraten. Danach die Lorbeerblätter wieder herausnehmen. Geben Sie dann den Gemüsefond und die eingeweichten Schrippen mit dem Einweichwasser hinzu. Würzen Sie mit dem getrocknetem Oregano. Dann lassen Sie alles für ca. 10–15 bei kleiner Hitze köcheln.

Pürrieren Sie das weichgarte Gemüse und die Schrippen mit einem Pürrierstab in dem verwendeten Topf klein, jedoch nicht zu fein, damit noch etwas Konsistenz vorhanden ist. Einen Schuss Weißweinessig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geben Sie dann die Sahne hinzu und rühren ein Stück Butter unter. Schmecken Sie die Suppe nochmals ab. Wenn Sie relativ viel Einweichwasser mit den Schrippen hinzugegeben

haben, müssen Sie entweder kräftig mit Salz und Pfeffer nachwürzen, die Suppe ein wenig köcheln und reduzieren lassen oder doch noch notfalls mit einem Brühwürfel nachhelfen. Dann die Suppe vom Herd nehmen. Verrühren Sie die beiden Eigelb in der Suppe zum Legieren.

Erhitzen Sie die Shiitakepilze nochmals und braten sie dann braun und kross.

Richten Sie die Suppe in tiefen Suppentellern an, geben die Shiitakepilze in die Mitte der Suppe und garnieren sie mit frischem Schnittlauch.